



Odling mat till självhushåll med permakultur

En heldagskurs på Nygran där jag visar hur det går att kombinera produktion av hälsosam mat, regenerering av jorden och ökad biologisk mångfald.



Kom på kurs till Nygran och lär dig lite mer om permakultur och hur det går att kombinera matproduktion med livskvalité och biologisk mångfald!

Den lilla gården Nygran består av 9 ha skog och 3 ha öppen mark. Sedan 8 år tillbaka satsar jag helhjärtat på gården med plantering av fruktträd och bärbuskar, permanenta bäddar där jag odlar grönsaker både till mig själv och till försäljning, och en gårdsbutik med egna förädlade produkter - och grannarnas.

Framförallt producerar jag i stort sett all min mat – grönsaker, bär, frukt, ägg och kött.

Går du i liknande tankar eller är du bara nyfiken på ett annat sätt att odla och att leva, är den här kursen för dig!

Det finns en uppsjö av bra litteratur och filmer om permakultur. Meningen med den här kursen är istället att visa och berätta hur jag gör samt ge dig handfasta tips och verktyg att använda till det egna projektet.

Eftersom jag tror på att befästa kunskap genom att öva, kommer vi även att ha en del praktiska moment under dagen, allt efter säsong.

Ungefärligt schema för dagen:

- Kl 9.00 Välkommen! Samling och hemlagad frukost. Presentation av deltagarna och dagen.
- Kl 9.30 Gårdsvandring. Skogen: en fulländad modell. Permakulturfruktträdgården och annuella grödor ihop: varför?
- Kl 11.00 Praktisk arbetsmoment: beroende på årstid kan det handla om att täcka grönsaksbäddar, så/plantera eller skörda grönsaker, sätta ner sticklingar av bärbuskar och träd, samla täckningsmaterial mm.
- Kl 12.30 Lunch (som du har tagit med dig). I mån av väder och tid går vi promenaden ner till havet för att sitta där och äta lunch. I händelse av dåligt väder sitter vi i ladan.
- Kl 13.30 Fördjupning: odling av perenna och annuella grödor till självhushåll. Vilka grödor välja, permanenta bäddar, orörd jordskikt och regenerering av marken, täckningsmaterial, gödsling, sådd/plantering, samodling, arbetsverktyg, förädling och lagring av grödorna.
- Kl 15.30 Praktisk arbetsmoment.
- Kl 16.30 Avrundning: samling och frågestund.
- Kl 17.00 Slut, tack för idag!

Pris: 850 kr inkl. moms /pers. för en heldagskurs från kl 9 till kl 17, inkl. hemlagad frukost. Min 4, max 10 deltagare/tillfälle.

Jag planerar för två kurstillfällen under 2025, aktuella datum läggs ut som evenemang på Nygrans sida på Facebook. Är ni en befintlig grupp på minst 4 personer kan ni önska ett eget datum, ta kontakt i god tid i så fall!

Till dagen tar du med dig: LUNCH, oömma kläder efter väder, gummistövlar eller bra skor, arbetshandskar, sittunderlag, något att anteckna med ifall du vill det. Vi är ute hela dagen förutom samlings- och lunchstuderna som kan äga rum i ladan – men bara om det är dåligt väder.

Hej! Jag har nu bott i 17 år här på Nygran. Hur vi brukar vår jord är viktigt för mig. Maten är också viktig, jag är ju från Frankrike! Utbildad biolog och skogsingenjör, jag har jobbat med naturvård på Nyköpings kommun i 15 år. Jag är uppvuxen på en gård och har sysslat med djur och odling i hela mitt liv.

2015 gick jag en PDC (permaculture design course) hos Richard Perkins på Ridgedale Farm i Värmland som satte verkligen fart på tankarna. Sedan dess har jag även gått ystningskurs på Jürss mejeri, kurs om småskalig ekologisk grönsaksodling på Färnebo folkhögskola och Alsike trädgård, kurs om hantverksbakeri på Saltå Kvarn, samt jobbat som volontär på ekologiska gårdar (sk wwoofing). 2018 var mitt första år som heltidsbonde på Nygran.

Min förhoppning är att inspirera dig till att ta steget att göra vad du verkligen drömmer om, oavsett om det är att odla till den egna försörjningen, eller att börja ett nytt, spännande liv som yrkesodlare. Du behövs!



Varmt välkommen till mitt lilla paradis!

Christel Guillet
www.nygran.se

073-684 63 62

christel@nygran.se